

MEYERS 3-RETTERS

VEJLEDNING

Så er der mad...

Eller næsten

Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du/ I nemt og hurtigt kan lune og servere for gæsterne.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt og du er altid velkommen til at kontakte os på **post@meyers.dk** eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Hverdage 9.00-17.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

FORRET

- Bagt helleflynder
- Råmarineret fennikel
- Æble
- Urtefløde
- Ristede hasselnødder
- Surdejsbolle
- Smør

HOVEDRET

- Kalv
- Grillede sommerløg og persillerødder
- Ribs
- Sauce bordelaise
- Kartoffler med brunet smør

DESSERT

- Chokoladecake
- Hvid Sarah Bernard-creme
- Vaniljesyltede blomster
- Mandelknas

FORRET

Bagt helleflynder med råmarineret fennikel, danske æbler, ristede hasselnødder og økologisk urtefløde.

Serveret med surdejsboller og pisket smør.

Allergener: Fisk, mælk og nødder (gluten i bolle)

HOVEDRET

Rosastegt kalv med timian og havsalt, grillede sommerløg, brændte danske persillerødder og danske ribs.

Serveret med sauce bordelaise og små kartofler vendt med brunet smør

Allergener: sulfitter og mælk.

DESSERT

Økologisk tæt chokoladecake med hvid Sarah Bernard-creme serveret med vaniljesyltede danske blomster vendt med kardemomme og mandelknas.

Allergener: Gluten, æg og mælk

HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap.

MEYERS 3-RETTERS

VEJLEDNING

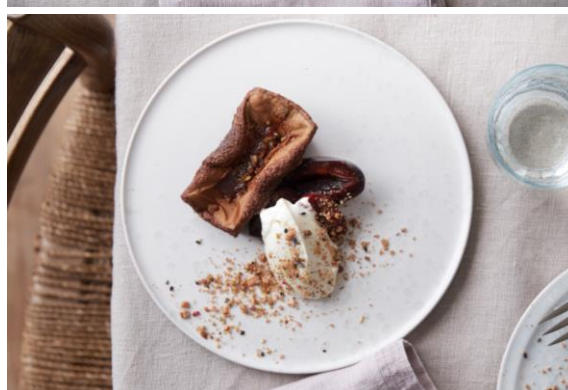
FORRET

Opvarmning

1. Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Lun boller i ovnen i 6-8 min.

Anretning

1. Anret hell flynder på en tallerken.
2. Skær skiver af æble og anret råmarineret fennikel og æble rundt om.
3. Fordel urtefløde henover og drys/pynt med ristede hasselnødder.
4. Servér de lune boller og pisket smør til.



HOVEDRET

Opvarmning

1. Tag kalv ud af køl ca. 30 min. inden opvarmning.
2. Varm kalv i ovnen i 12-15 min. Tag det ud af ovnen og lad det hvile, evt. under stanniol, i 5 min. inden det skæres i passende størrelse.
3. Varm kartofler i bakken i ovnen 12-15 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
4. Lun grillede sommerløg og persillerødder i bakken i ovnen i 10 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
5. Varm sauce bordelaise i en gryde ved middelvarme under omrøring til den er gennemvarm.

Anretning

1. Kom en smule sauce på hver tallerken.
2. Anret skraver af kalv, grillede sommerløg og persillerødder henover sauce bordelaise.
3. Drys/pynt med ribs
4. Servér de lune kartofler til.

DESSERT

Anretning

1. Tag chokoladekagen ud fra køl 15-20 min. inden servering.
2. Anret chokoladekage i en skål eller på tallerken.
3. Anret Sarah Bernard-creme og syltede blommer ved siden af.
4. Drys/pynt med mandelknas.

TIP

Opvarm dine tallerkner i ovnen og pak dem ind i viskestykker for at holde dem varme indtil du skal anrette maden. Ønsker du at servere hovedretten som en buffet, kan du blot anrette kød, kartofler og grønt i skåle og fade, og servere saucen i en skål eller kande.